

2 Place Bel-Air

Business lunch
Proposé du 16 au 29 octobre

Entrées

Vitello Ferato, veau en basse température, féra
fumée, condiments et câpres frits

Origine: Suisse / Europe

ou

Œuf parfait 64°C en raviole, poêlée de champignons
et crème au vin jaune

Plats

Filet de canette rôti, pulpe de vitelottes, carottes GRTA, noisettes et jus à la
figue

Origine: France

ou

Pavé de bar rôti, risotto crémeux à la courge et émulsion citron

Origine: Grèce

Dessert

Mille-feuille à la pistache et à la fleur d'oranger

ou

Marmelade de poires confites, espuma yogourt,
sauce caramel et sablé aux amandes

Le menu
business lunch
